



Représentée avec lève-paniers automatiques en option.

- Impressionnant rendement de 66 %.
- Retour rapide en température de l'huile.
- Gaz brûlés de très basse température.
- Façade, cotés et cuve en acier inoxydable.
- Double commande numérique de lève-panier avec allumage électronique.
- Cycle de fusion pour la graisse solide ou liquide.
- Possibilité de mise en batterie de friteuses et de postes de vidange de même format avec bandes couvre-joint.
- Garantie limitée 7 ans sur la cuve.

La friteuse ouverte au gaz Alto-Shaam ASF-60G est fabriquée en acier inoxydable et équipée de robustes roulettes de niveau avant et arrière. La friteuse est équipée d'un brûleur et échangeur thermique à circulation forcée avec un système de combustion à soufflante. La cuve de friteuse en acier inoxydable d'épaisseur n° 11 a une capacité de 28 kg de friture. Elle est fournie avec deux (2) paniers à friture et un jeu de brosses de nettoyage. La friteuse a une plage de température de 93 °C à 196 °C. La commande à microprocesseur offre une régulation précise de la température et une mémoire programmable pour un maximum de cinq (5) touches de menu de produit par lève-panier.

☐ **Friteuse ouverte au gaz ASF-60G à commande programmable**

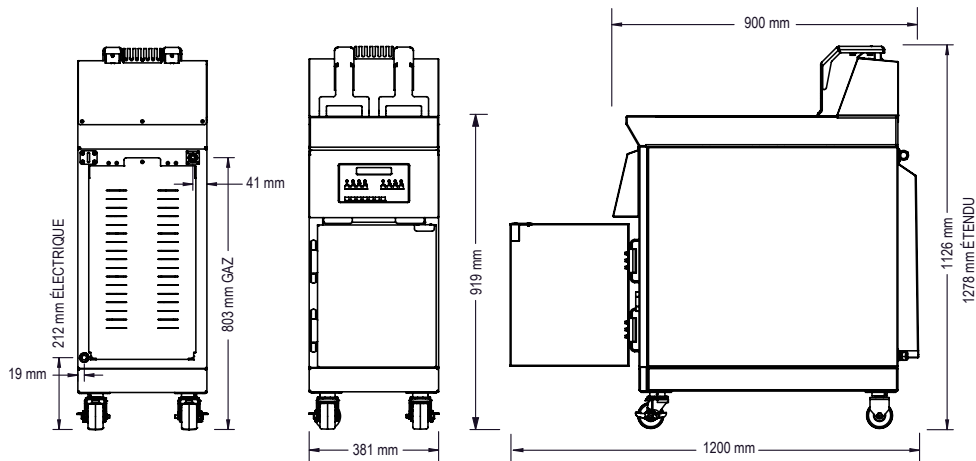


OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

- Choix d'alimentation électrique
 - ➔ Préciser la tension :
 - ☐ 120 V monophasé
 - ☐ 230 V monophasé
- Type de gaz
 - ➔ Préciser le choix :
 - ☐ Naturel
 - ☐ Propane
- ☐ Lève-paniers automatiques, en option
- ☐ Batterie friteuse/poste de vidange
 - ➔ Créez une batterie de friteuses ASF-60G, postes de vidange ASF-60DS et armoires de service ASF-60UC dans toute combinaison, jusqu'à un maximum de quatre (4) appareils. Commande minimale de deux appareils. Appareils vendus séparément.
 - ➔ Comprend un système de filtration d'huile. (Filtration toujours installée sur le côté gauche.)

ASF-60G

FRITEUSE AU GAZ OUVERTE



DIMENSIONS EXTÉRIEURES (H x L x P)

1126 mm x 381 mm x 900 mm

SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LE GAZ

☐ GAZ NATUREL

☐ GAZ PROPANE

ENTRÉE 120 000 BTU/h

ENTRÉE 120 000 BTU/h

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
120	1	60	2,2	0,27	NEMA 5-15P FICHE 15 A-125 V
230	1	50	1,0	0,23	CEE 7 / 7 FICHE 220-230 V

CAPACITÉ

GRAISSE/HUILE : 28 kg MAXIMUM

CAPACITÉ DE CHARGE : 4 kg MAXIMUM

POIDS EST.	POIDS NET	POIDS D'EXPÉDITION
SANS LÈVE-PANIER	113 kg	150 kg
AVEC LÈVE-PANIER	120 kg	157 kg
DIMENSIONS DU CARTON (L x P x H)	559 mm x 991 mm x 1397 mm	

EXIGENCES D'INSTALLATION

BRANCHEMENT DE GAZ : 1/2 PO NPT
UNE HOTTE ASPIRANTE EST REQUISE

Voir la réglementation en vigueur concernant la section de conduite d'arrivée requise pour obtenir la pression de rampe de brûleurs minimum requise :

GAZ NATUREL : 1,2 kPa

GAZ PROPANE : 2,5 kPa

PRESSION D'ADMISSION

MAX. CONSEILLÉE : 2,74 kPa

3,5 kPa

REMARQUE : Si un conduit de gaz flexible est utilisée, elle doit être de type commercial homologué AGA et d'au moins 13 mm de diam. intérieur.

Prévoir un robinet d'arrêt de gaz manuel et un dispositif de retenue conformément à la réglementation en vigueur si un dispositif de raccordement rapide est utilisé.

NON FOURNIS PAR LE FABRICANT

DÉGAGEMENTS

AVANT : 635 mm

152 mm REQUIS SUR TOUS LES CÔTÉS À PROXIMITÉ DE SURFACES COMBUSTIBLES OU 0 mm À PROXIMITÉ DE SURFACES NON COMBUSTIBLES.

UTILISATION SUR DES PLANCHERS NON COMBUSTIBLES SEULEMENT.
NE PAS RESTREINDRE L'ÉCOULEMENT D'AIR DU CONDUIT D'ÉVACUATION.

ACCESSOIRES STANDARD

☐ Panier, mi-largeur (2 FOURNIS DE SÉRIE)	BS-27963
Jeu de brosse (UN JEU DE 2 BROSSERES FOURNI DE SÉRIE)	
☐ BROSE À RÉCUPER	BH-28693
☐ BROSE DROITE	BH-28691

OPTIONS

☐ Couvercle de bassin à friture	5016226
☐ Araignée à friture	CE-27400
☐ Bande couvre-joint (1 BANDE POUR 2 FRITEUSES EN BATTERIE)	1011147
☐ Chariot à huile avec tube-rallonge	TO-28359